

КОЛБАСА БЕЗ ГРАНИЦ: ВКУСЫ И ОБРАЗЫ В ОДНОЙ РЕЦЕПТУРЕ

В огромном разнообразии колбас, которые предлагают современные производители, нетрудно и запутаться. Колбасные изделия делятся на множество групп: по виду сырья, типу оболочки, способу термической обработки, характеру рисунка фарша на разрезе и целому ряду других признаков. О том, как выгодно выделиться на полке с помощью ингредиентов, разработанных технологами компании «ГК ПТИ», вы узнаете прямо сейчас, читайте!

Современный технологический подход: ассортиментная гибкость на базе единой рецептуры

Сегодня ключевой задачей успешных производителей становится не просто расширение ассортимента ради новых позиций, а оптимизация технологических и маркетинговых процессов с помощью

системы управляемой вариативности. Использование унифицированной базы, где вкусоароматические и визуальные акценты задаются при помощи комплексных смесей, дает возможность быстро реагировать на тренды, экономить ресурсы и успешно выделяться на высококонкурентном рынке.

Примеры вариаций для вареных колбас

Линейка вкусов создается на основе традиционной пряноароматической смеси — «OPTISPICE К Сосиски Классические Милк P572» (6–9 г/кг), универсальной и адаптивной для массового предложения. Для создания уникальных впечатлений добавляются решения:

- «OPTISPICE ПФ Колбаски Баварские P311» (6–7 г/кг) — яркий чесночно-луковый профиль с нотами майорана, кориандра и включениями зеленого лука.

- «OPTISPICE Маринад Кавказский P888» (7–8 г/кг) — выразительный пряный вкус с насыщенным ароматом и включениями паприки, кориандра и орегано.

- «OPTISPICE Модерн Бейкер P347» (3–4 г/кг) — усиливает выраженную сли-

вочную ноту, что в сочетании с сушеной зеленью укропа дает незабываемый яркий вкус и привлекательный вид на разрезе.

Группа полукопченых колбас: еще больше индивидуальности

Единая рецептура при грамотном применении комплексных пряноароматических смесей Optispice и здесь позволяет добиться впечатляющей разницы в готовом продукте:

- «OPTISPICE К Сервелат Русский P150» (1 %) — глубокий мускатно-кардамоновый профиль без включений пряностей.

- «OPTISPICE Маринад NE Ореховый P265» (1 %) — сложная композиция специй и овощей с чистым вкусом пажитника, дополняемым грецким орехом, без использования Е-добавок.

- «OPTISPICE Маринад Кавказский P254» (0,8 %) — богатый пряный профиль, включения паприки, кориандра и орегано, отсутствие усилителей вкуса.

- «OPTISPICE Маринад Альпийский P227» (1 %) — гармония сушеных трав, черного перца и горчицы, что делает каждый батон узнаваемым и аутентичным.

Ингредиенты

Коммерческие преимущества и технологическая рациональность

Такой подход позволяет:

- расширять вкусовую палитру и ассортимент без дополнительной нагрузки на производство,

- оптимизировать складские запасы и логистику за счет унификации базы,
- ускорять запуск новинок под требования рынка,
- обеспечивать премиальное позиционирование за счет уникальности вкуса и презентабельности разреза.

Экспертиза и техническая база «ГК ПТИ» позволяют воплощать весь спектр современных решений — от классических до трендовых — и создавать ассортимент, который дает партнерам реальное преимущество.

Мы всегда готовы к индивидуальной работе.

Команда специалистов «ГК ПТИ» работает напрямую с вашей производственной задачей: проводит тестовые выработки, адаптирует вкусовые профили под условия конкретного предприятия, помогает быстро и эффективно вывести новинки на рынок.

ПТИ — ваш инструмент уверенного выбора в мире многообразия колбас. Мы превращаем сложный ассортимент в управляемое и выгодное решение для бизнеса. 🐾

Ведущий специалист направления

«Мясопереработка»
«Группа Компаний ПТИ»,
к.т.н. Наталья ЧЕРКАШИНА
n.cherkashina@protein.ru

Вареные колбасные изделия по внешнему виду на разрезе подразделяются на:

бесструктурные — продукты с однородной, гладкой консистенцией без включений («Докторская», «Молочная» и др.),

структурные — с вкраплениями шпика, языка или цельных кусков мяса («Любительская», «Столичная», «Отдельная» и др.).

В полукопченых колбасах традиционно выделяют:

изделия с кусочками шпика 2–3 мм (Сервелат),

с включениями 4–6 мм (Краковская, Брауншвейгская и др.),

оригинальный рисунок, формируемый особым распределением свиного сала (Фуэт, Сальчичон).



ПТИ
by IFF



«Группа Компаний ПТИ»
141011, Мытищи,
ул. Коммунистическая,
вл. 21А, стр. 1
Тел.: +7 (495) 786-85-65
www.protein.ru



павильон 3,
зал 18,
стенд
18E070